

## Süsswasser-Fisch, CH, frisch

<u>Artikel Bezeichnung</u>	<u>Kalibrierung</u>	<u>Herkunft/Fanggebiet</u>
Felchenfilets, mit Haut	diverse Grössen	SW*WIFA-FA005
Forellen, ganz	ca.300gr	SW*AK-FA005/Rubigen
Forellenfilets, mit Haut/ohne Haut	80-120gr	SW*AK-FA005/Rubigen
Forellenfilets, mit Haut, ohne Gräte	80-120gr	SW*AK-FA005/Rubigen
Lachs ganz	div Grössen	SW*AK-FA005/Graubünden
Lachsforellen, ganz	ca.400gr	SW*AK-FA005/Rubigen
Lachsforellenfilets, mit Haut/ohne Haut		SW*AK-FA005/Rubigen
Saiblingsfilets, mit Haut/ohne Haut	100-200gr	SW*AK-FA005/Waadttland
Eglifilets, mit Haut	20-40gr	SW*AK-FA005/Tropenhaus
Zanderfilets, mit Haut	100-200gr	SW*AK-FA005/Tropenhaus
Störfilets, ohne Haut	800-1600gr	SW*AK-FA005/Tropenhaus

## Süsswasser-Fisch, Import, frisch

<u>Artikel Bezeichnung</u>	<u>Grösse/Einheit</u>	<u>Herkunft/Fanggebiet</u>
Classesefilets, ohne Haut	100-200gr	SW*AK-FA005
Eglifilets, mit Haut	20-40/40-60gr	SW*WIFA-FA005
Forellen, ganz <b>FOS</b>	300-400gr	SW*AK-FA005
Forellenfilets, mit Haut/ohne Haut <b>FOS</b>	100-120gr	SW*AK-FA006
Felchenfilets mit Haut	40-70gr	SW*WIFA-FA005
Hechtfilets, mit Haut	100-200gr	SW*WIFA-FA005
Lachsfilets, mit/ohne Haut	1-1.3kg	SW*AK-FA005
Lachs ganz	3-4/4-5kg	SW*AK-FA005
Lachsmedaillon, mit/ohne Haut	div.Grössen	SW*AK-FA005
Lachsfilets, mit Haut	800-1000gr	WIFA-CAN Saisonal
Lachsfilets, mit Haut <b>BIO</b>	1000gr	SW*AK-FA005/Irland
Lachsforellen, ganz <b>FOS</b>	500-800gr	SW*WIFA-FA005
Lachsforellenfilets, mit Haut /ohne Haut <b>FOS</b>	140-160gr	SW*WIFA-FA005
Saiblinge, ganz	300-400gr	SW*WIFA-FA006
Saiblingsfilets, mit Haut	150-250gr	SW*AK-FA005
Viktoria/Nilbarschfilets, ohne Haut	100-300gr	SW*WIFA-FA041
Welsfilets ohne Haut	100-200gr	SW*AK-FA005
Zanderfilets, mit Haut	diverse Grössen	SW*WIFA-FA005

*SW=Süsswasser*

*AK=Aquakultur*

*WIFA=Wildfang*

*Dienstleistungen Vacuieren 1.-- Fr/kg Marinieren 2.50 Fr/kg Entgräten 3.--/kg (Rubigen Produkte entgräten 5.50 Fr/kg)*